

CACIOCAVALLO PASCOLINO



CODICE	25208
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Campania
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	2,4 kg

Piccolo caciocavallo stagionato almeno 30 giorni

DESCRIZIONE	Caciocavallo prodotto dal caseificio D&D con latte vaccino pastorizzato proveniente da più razze (Bruna, Frisona, Jersey, Pinzgauer e Schiava Nera) allevate in Irpinia
ASPETTO	Tipica forma a pera con testina. Il colore della pasta è giallo paglierino dorato grazie all'alimentazione al pascolo e all'alto contenuto di betacarotene dell'erba fresca
SAPORE	Regala sentori di erba fresca, pascolo, burro cotto e frutta tostata
STAGIONATURA	almeno 30 giorni
PRODUTTORE	Caseificio D&D - Calitri (AV)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il Caseificio D&D lavora esclusivamente latte di vacche locali, allevate nel cuore dell'Irpinia e della Lucania, preservandone tutta la genuinità e il gusto con un lento e naturale stagionatura in grotte millenarie
CURIOSITÀ	Il latte impiegato proviene esclusivamente da 16 stalle di piccola dimensione situate nella Piana di Volturara Irpina (AV) che alimentano gli animali al pascolo per 9 mesi all'anno e per i restanti mesi a fieno autoprodotta in azienda
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Questo formaggio può essere grattugiato sia sopra piatti di pasta fresca ma anche servito con confetture di frutti rossi oppure "impiccato": in questo caso viene appeso sopra una brace ardente e si lascia sciogliere lentamente. Ottimo spalmato sul pane proprio davanti ai commensali